

Roulade de pommes de terre de terre



Plat principal

Type de plat



50 minutes

Préparation

30 minutes



Moyen

Difficulté



Ingrédients pour 4 personnes

Pâte :

100 g de beurre

1 jaune d'œuf

2 CS d'huile de pépins de courge styrienne igp

1/16 l d'eau

200 g de farine

Farce :

1,2 kg de pommes de terre

Huile végétale de cuisson

1 oignon

Sel

Poivre

Noix de muscade

Fines herbes (à convenance)

1 œuf pour badigeonner

Préparation

Faire fondre le beurre, ajouter le jaune d'œuf, l'huile de courge et l'eau. Mélanger avec la farine jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Laisser reposer. Entre-temps, éplucher les pommes de terre et les couper en lamelles. Peler et hacher l'oignon et le faire blondir dans une poêle. Ajouter les pommes de terre, faire revenir quelques instants, assaisonner et laisser refroidir. Préchauffer le four à 230°C. Étendre la pâte au rouleau sur le plan de travail fariné et former un rectangle. Y déposer les pommes de terre refroidies. Confectionner 2 roulades, badigeonner d'œuf et mettre au four jusqu'à obtention d'une belle couleur dorée. Laisser refroidir les roulades avant de servir.

Astuce : servir les tranches de roulade tièdes accompagnées d'une salade verte fraîche.

Recette de Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch